



Bankettmappe



Informationen für eine gelungene Feier

*HOTEL LAHNSCHLEIFE
Hainallee 2
35781 Weilburg*

*Tel.: 06471/49210
Fax: 06471/4921777*

*E-Mail: info@hotel-lahnschleife.de
Internet: www.hotel-lahnschleife.de*

*Bitte beachten Sie: Mit Erscheinen einer aktuellen Ausgabe verlieren vorherige Versionen der Bankettmappe ihre Gültigkeit.
Stand: Januar 2022*

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Egal, ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion oder Taufe, Einschulung, Firmenfeier oder Hochzeit – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre persönlichen Feierlichkeiten.

Ob in kleiner, privater Atmosphäre im Wintergarten, dem Restaurant „Caprice“ oder unserem Café/ Café Haintor, rustikal in unserem Gewölbe- und Weinkeller „La Cave – Wolfs Keller“ oder „ganz groß“ in unserem Bankettbereich.

Gemeinsam besprechen wir ausführlich alle Details von der Raum- bis zur Menü- oder Buffetauswahl, den passenden Getränken und der passenden Raum- und Tischdekoration.

Ihr Vertrauen ist unser Ansporn, Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Hotel Lahnschleife zu bereiten - deshalb überlassen wir nichts dem Zufall.

Für hohen Genuss aus der Küche steht unser Küchenchef, Herr Stefan Braukmann, und für besten Service wird unser freundliches Serviceteam sorgen.

In unserer Bankettmappe erhalten Sie einen ersten Überblick über unsere Leistungen und Anregungen für die Ausgestaltung Ihrer Feierlichkeiten.

2 Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache mit unter der Telefonnummer: 06471/49210.
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Hotel Lahnschleife



Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung:

Restaurant „Caprice“

Unser À-la-carte-Restaurant bietet Raum für maximal 70 Personen. Das mediterrane Ambiente, die großzügige Terrasse und unser freundliches Serviceteam lassen Ihre Feier gelingen. Die **Hotelbar** sowie das **Café „Haintor“** können bei Bedarf ebenfalls genutzt werden.



Gewölbekeller „Wolfskeller“

Ein ganz besonderes Ambiente erwartet Sie in unserem „Wolfskeller“. Der rustikale Gewölbekeller eignet sich ideal für kleinere Feiern mit bis zu 50 Personen. Wir empfehlen Ihnen eine Weinprobe mit Fingerfood-Buffer.



Unsere Banketträume

Unsere großzügigen Banketträume eignen sich ideal für Feierlichkeiten im großen Rahmen. Je nach Platzbedarf kann man einige Räume auch kombinieren, so dass hier Feiern für bis zu 100 Personen möglich sind.



Banketträume

Kombinationen	Größe	Mögliche Gästezahl bei verschiedenen Bestuhlungsvarianten					
		Empfang	Stuhlreihen	Parlamentarische Form	Block-Form	U-Form	Runde Tische
Rom	56 m ²	45	35	35	25	25	30
Athen	50 m ²	30	28	24	20	18	24
Rom + Athen	106 m ²	60	60	50	40	40	48
Madrid	78 m ²	50	45	50	45	45	45
Paris	89 m ²	70	60	54	40	40	64
Paris + Madrid	168 m ²	120	100	90	50	50	100
Foyer	90 m ²	50	-	-	-	-	-
Café Haintor (1. OG)	90 m ²	80	40	40	30	30	36-
Café (EG)	50 m ²	30			24	25	24
Wolfs Keller	45 m ²	40	-	-	34	-	-

4

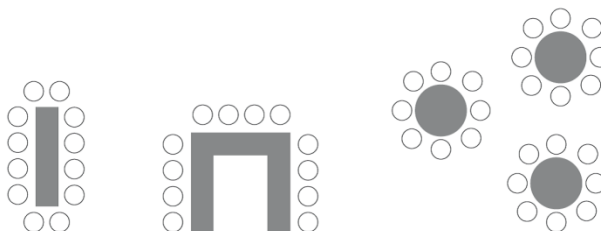
Die Räume Rom und Athen sowie Madrid und Paris können jeweils zu einem größeren Raum kombiniert werden.

Die Raummiete in Höhe von 150,00 € entfällt bei Wahl eines Menüs oder Buffets ab 25,00 € pro Person bei mindestens 30 Personen.

Tischformen

Wir bieten eine Vielzahl von Tischanordnungen an. Die Möglichkeiten richten sich nach der Wahl des Raums.

- runde Tische bis zu 10 Personen
- U-Form
- T-Form
- Block
- Einzeltische



Dekoration

<i>weiße Tischwäsche</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>weiße Mundservietten</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarten vom Haus</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarte, gerollt, auf Pergamentpapier</i>	<i>2,00 € / Stück</i>
<i>Silberne Platzteller (matt)</i>	<i>1,50 € / Stück</i>
<i>Stuhlhussen (nur in den Banketträumen möglich)</i>	<i>4,50 € / Stück</i>
<i>Silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>7,50 € / Stück</i>

Gerne organisieren wir Ihnen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen und sind Ihnen bei der Dekoration der Räumlichkeiten behilflich. Bitte beachten Sie, dass wir bei besonders aufwendigen Dekorationen, die Kosten für das benötigte Personal in Rechnung stellen.



Unterhaltung

Tanzfläche (inkl. Aufbau)

200,00 €

DJ / Band

Preis auf Anfrage

Alleinunterhalter, z.B. Zauberer, Spaßkellner etc.

Preis auf Anfrage

Ab 1:00 Uhr berechnen wir 28,00 € pro Mitarbeiter und Stunde.

Weitere Angebote

Cateringpauschale Lahnwiese (z.B. für BBQ-Buffer)

250,00 € pauschal
Essen und Getränke nach Absprache

Cateringpauschale Sektempfang am Schloss Weilburg

150,00 € pauschal
Getränke nach Verbrauch

Shuttleservice (Hotelbus, 8 Sitzplätze)

Preis auf Anfrage

Fotograf

Preis auf Anfrage

Hochzeitsautos mit Fahrer

250,00 € Anreisepauschale
90,00 € pro Stunde

6



Adenauer Mercedes



BMW V8



Ponton Mercedes



Übernachten im Hotel Lahnschleife

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 77 komfortablen Gästezimmer. In den Zimmern finden Sie alle modernen Annehmlichkeiten wie Flatscreen-TV, Föhn, Telefon, Minibar, Schließfächer und kostenfreies WLAN. Ein Teil der Zimmer verfügt auch über einen Balkon. Barrierefreie Zimmer sind ebenfalls buchbar.

Im Preis enthalten sind außerdem das reichhaltige Frühstück vom Buffet, kostenfreies Parken direkt am Hotel und die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

Für unsere Hochzeitspaare:

Für das Hochzeitspaar stellen wir unser Doppelzimmer Komfort mit Whirlpool kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen und einem ausgewählten Buffet oder Menü ab 25,00 € pro Person).

Zimmersonderpreise für Ihre Gäste (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen und einem ausgewählten Buffet oder Menü ab 25,00 € pro Person)

Doppelzimmer Standard

112,00 €

Einzelzimmer

85,00 €





Canapées, Crostini und Co.

<i>Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich</i>	<i>2,35 € pro Stück</i>
<i>Forelle mit Preiselbeersahne</i>	<i>2,35 € pro Stück</i>
<i>Aal</i>	<i>2,35 € pro Stück</i>
<i>Matjes mit feinen Zwiebeln und Lauch</i>	<i>2,35 € pro Stück</i>
<i>Thunfisch mit Gurken und Zwiebeln</i>	<i>2,35 € pro Stück</i>
<i>Meeresfrüchte</i>	<i>3,50 € pro Stück</i>
<i>Hummer mit Zitronenfilet</i>	<i>3,80 € pro Stück</i>
<i>Kaviar, Ei und Crème Fraiche</i>	<i>6,50 € pro Stück</i>
<i>Putenbrust mit Ananas und Curry</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Entenbrust mit Orangenfilet und Sauce Cumberland</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Hähnchenfilet mit Kirschtomaten</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Gänse – Rilette mit Walnüssen und Sesam</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Parmaschinken und Melonenkugeln</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Tatar mit Zwiebeln und Kapern</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Mortadella mit Pistazien und Tomate</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Mailänder Salami</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Saftschinken</i>	<i>1,60 € pro Stück</i>
<i>Kassler Braten</i>	<i>1,60 € pro Stück</i>
<i>Leberpastete</i>	<i>1,90 € pro Stück</i>
<i>Entenleber-Pastete mit Oliven</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Roquefort mit Birnenspalten</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Marinierter Ziegenkäse mit Pistazienkruste</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Mozzarella mit Tomate und Basilikum</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Frischkäse mit Kräutern und Meerrettich</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Rohmilchkäse</i>	<i>1,90 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Lachstartar und Koriander</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Oliventapenade und Ei</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Crostini mit Leberpastete</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Bruschetta mit Auberginen</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Erbsen-Minze-Füllung</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Hackfleischfüllung</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Arancini mit Parmesan</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>



Appetizer

<i>Lachspralinen</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Cocktailtomaten, gefüllt</i>	<i>1,90 € pro Stück</i>
<i>Pumpernickel mit Frischkäse</i>	<i>1,90 € pro Stück</i>
<i>Verschiedene Mini-Flammkuchen</i>	<i>2,10 € pro Stück</i>
<i>Cracker mit Frischkäsecreme</i>	<i>1,80 € pro Stück</i>
<i>Matjestatar auf Apfelscheiben</i>	<i>2,25 € pro Stück</i>
<i>Feigen, gefüllt mit Frischkäse</i>	<i>2,60 € pro Stück</i>
<i>Pflaumen im Speckmantel</i>	<i>2,30 € pro Stück</i>
<i>Gemüsespieße</i>	<i>2,20 € pro Stück</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i>	<i>2,20 € pro Stück</i>
<i>Auberginen- und Zucchinihäppchen, gebacken</i>	<i>2,20 € pro Stück</i>
<i>Schweizer Käsehäppchen auf Konfekt</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Feine Würstchen im Plunderteig</i>	<i>2,40 € pro Stück</i>
<i>Herzhaftes Plundergebäck mit Gemüsefüllung</i>	<i>2,20 € pro Stück</i>
<i>Crespelle, gefüllt mit Lachs</i>	<i>2,90 € pro Stück</i>

9

Kaffee, Kuchen und belegte Brötchen

<i>Gedeckpreis (wenn Kuchen selbst mitgebracht wird) Kaffee/Kaffeespezialitäten, Tee und sonstige Getränke werden separat nach Verbrauch berechnet.</i>	<i>6,50 € pro Person</i>
<i>1 Stück Torte oder 2 Stück Blechkuchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>8,50 € pro Person</i>
<i>2 belegte Schnittchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>9,50 € pro Person</i>
<i>2 Stück Blechkuchen, 1/2 belegtes Brötchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	<i>11,50 € pro Person</i>
<i>Hochzeitstorte, Geburtstagskuchen etc.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

Bei allen Pauschalen werden Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke (Wasser, Softgetränke, Wein etc.) nach Verbrauch berechnet. Bei der Kuchenauswahl richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Bitte beachten, Sie, dass wir spätestens einen Tag vor der Veranstaltung eine ungefähre Personenanzahl zur Planung benötigen.



Frühstücksbuffet

ab 15 Personen

Französisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Croissants, Schokocroissants, Brioche

Butter, Marmelade, Camembert, Brie,

Burgunderschinken, Salami

Frisch geschnittene Früchte

Cruditees mit Dip

13,00 € pro Person

Bayerisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Brezen, Laugenstangen, Semmeln

Butter, Marmelade, gekochter und roher Schinken,

geschnittener Bergkäse

Gemüsesticks mit Dip

Weißwurst, Leberkäse,

Leberknödelsuppe

Rettich und Radieschen

Bircher-Müsli, Obstkorb

17,50 € pro Person

Bayrisches Frühstück gerne auch mit Weißbier (Aufpreis: 4,50 € pro Person)



Amerikanisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch, frischer Orangensaft

Brownies und Muffins

Toastbrot, Brötchen

Butter, Erdnussbutter, Marmelade, Pastrami, Cheddar

Pancakes mit Ahorn-Sirup

Rührei, Bacon, Baked-Beans, Hush-Browns, Grilltomaten

frisch geschnittene Früchte

Cornflakes, Smacks, Schoko-Pops

17,00 € pro Person



Gerne stellen wir Ihnen auch ihr individuelles Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen.

...oder reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant „Caprice“, wo Sie täglich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet von 06.30 Uhr – 10.30 Uhr teilnehmen können.

Menüs und Buffets zur Wahl



Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge unseres Küchenchefs Herrn Braukmann. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.



Saisonale Menüs

Frühjahr

ab 20 Personen

Menü I

*Kräuterschaumsüppchen
mit Garnelentatar am Zitronengras-Spieß*

*Perlhuhnbrust mit gerahmten Morcheln,
Bandnudeln und Marktgemüse*

22,00 € pro Person

Menü II

*Schweinefilet im Schinkenmantel
auf Tomaten-Rucola-Ragout mit Gnocchi*

Buttermilcheis auf karamellisierten Zitrusfrüchten

22,00 € pro Person

Menü III

*Bunter Blattsalat mit Sprossen,
gebratenem Pancetta und Kräutern*

Zanderfilet auf Frühlingslauch mit Morchel-Risotto

Holunderblüten-Eis auf Erdbeersalat

27,50 € pro Person



Sommer

ab 20 Personen

Menü I

*Cremesüppchen von der Strauchtomate
mit Avocadopüree*

*Schweinefilet im Kräutermantel an Dijon-Senf-Sauce
mit Kohlrabi und Herzoginkartoffeln*

23,50 € pro Person

Menü II

*Putenbrustrollchen mit grünem Spargel und Frischkäse
auf Tomatensugo mit Bandnudeln*

*Erdbeeren mit grünem Pfeffer,
Crema-Balsamico und Bourbon-Vanilleeis*

24,00 € pro Person

Menü III

*Sommersalat mit gebratenem Garnelenspieß
und Minz-Passionsfrucht-Dressing*

*Rinderfilet auf gebratenen Pfifferlingen
mit Dauphinekartoffeln und Sommergemüse*

*Champagnerrahmeis
mit Zitrusfrüchteragout und Minzpesto*

42,00 € pro Person



Herbst

ab 20 Personen

Menü I

*Herbstlicher Salat
mit Brombeerdressing und gebratenen Waldpilzen*

Wildgoulasch mit Serviettenknödeln und Rosenkohl

22,00 € pro Person

Menü II

*Perlhuhnbrust auf gepfeffertem Kürbisgemüse
mit Wildreis und Cranberryjus*

*Schokoladenmousse im Krokantmantel
an Waldbeerenragout*

21,50 € pro Person

Menü III

*Eichblattsalat mit Radicchio, Orangenfilets
und gebratenen Garnelen*

*Röllchen vom der Kalbshüfte mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung
auf buntem Bohnenragout und Bandnudeln*

Beeren mit Vanilleeis und Grand-Marnier-Sabayon

35,50 € pro Person



Winter

ab 20 Personen

Menü I

*Gefüllte Poulardenkeule
mit Kartoffel- Steckrübenpüree und Geflügeljus und Gemüse*

*Topfenstrudel
mit Vanillesauce und Apfel–Birnen-Kompott*

22,00 € pro Person

Menü II

*Kartoffelcremesüppchen
mit Wildschinkenstreifen und Majoran*

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
mit Thymianschaum und buntem Wintergemüse*

23,50 € pro Person

Menü III

Feldsalat mit Haselnussöl, Speckstreifen und Croutons

*Geschmorte Kalbshaxe
mit Hagebuttenjus und Kartoffel–Rosenkohl-Stampf*

*Zweierlei Schokoladenmouse im Glas
mit Rumtopfrüchten*

30,50 € pro Person



Spargelmenü

15.04. - 24.06.

ab 20 Personen

*Spargelcremesüppchen
mit Backerbsen und Schnittlauch*

*Risotto mit zweierlei Spargel ,
Rucola, Rotbarbenfilet und Garnelen*

*Hausgemachtes Erdbeersorbet
mit Minzpesto und karamellisiertem Spargel*

29,50 € pro Person

17

Gänsemenü

ab 11.11.

ab 20 Personen

*Herbstlicher Blattsalat
mit Brombeervinaigrette und Walnusskrokant*

*Gänsebraten (Brust und Keule)
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Maronen und Beifußjus*

Bratapfel mit Vanilleeis

38,50 € pro Person



Hessische Menüs

mit Zutaten aus dem Lahntal

ab 20 Personen

Menü I

*Bunter Blattsalat mit Ölrauke
und gebratenen Kräutersaitlingen*

*Filet vom hessischen Landschwein im Speckmantel gebraten
auf Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln und gerahmtem Wurzelgemüse*

Apfelweincreme mit Schmandeis

30,50 € pro Person

Menü II

*Frankfurter Kräuterschaumsüppchen
mit Flußkrebsen*

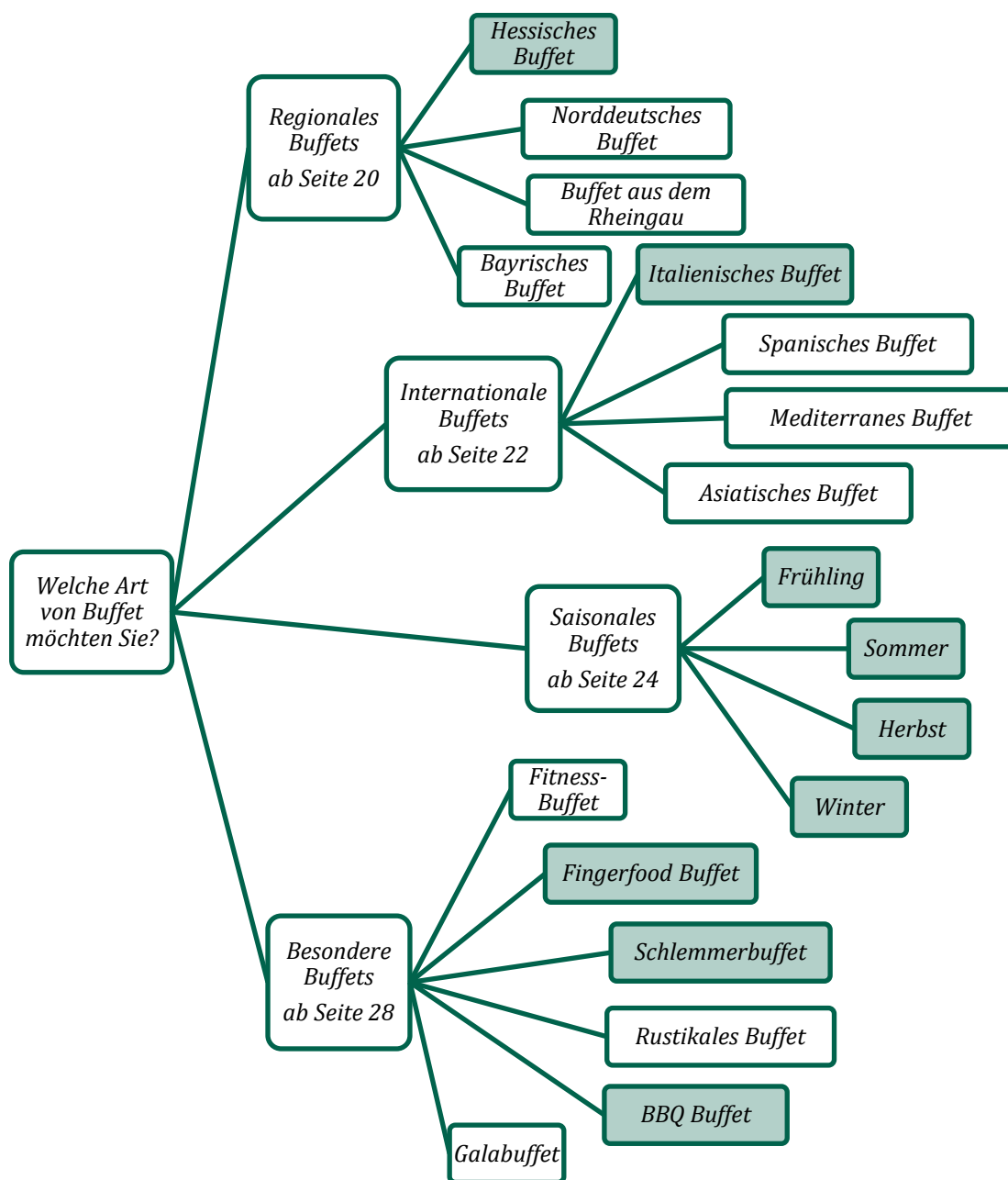
*Hessisches Apfelweinhuhn
mit Schmorgemüse, Kartoffeln und Champignons*

*Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanille-Apfelbrand-Eis*

29,00 € pro Person

Unser kleiner Buffetführer

Um Ihnen die Wahl Ihres Buffets zu erleichtern, finden Sie hier zunächst eine Übersicht mit den vielfältigen Buffetvorschlägen unseres Hauses zur Verfügung.



Die grün markierten Buffets finden Sie in dieser Bankettmappe. Sollten Sie sich für weitere Buffets aus dieser Übersicht interessieren, stellen wir Ihnen die Vorschläge gerne zur Verfügung.



Hessisches Buffet I

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

*Roter Presskopf in Kräutermarinade
Räucherfischauswahl aus dem Taunus mit Apfelmeerrettich
„Gekochtes vom Mastochsen“ mit Frankfurter Grüner Sauce
Handkäs' mit Musik
Rheingauer Spundekäs' mit Salzgebäck
Oberhessische Wurstspezialitäten mit Schweinemett
Wildpastete mit Preiselbeeren an Apfel-Zwiebelsalat*

Suppe

Hühnerkraftbrühe mit Grießklößchen

Warme Gerichte

*Rippchen im „Äppelwoisud“ mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln
Schweineschinken in der Kruste mit Schwarzbiersauce und Semmelknödel
Gebratene Filets von der Forelle in Mandelbutter,
dazu Lauchgemüse und Reis*

Salate

*Schnippelbohnsensalat mit Kartoffeln
Tomatensalat mit Zwiebelringen
Kohlsalat mit Speckwürfeln und Kümmel
Karottensalat mit Nüssen
Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings*

Brot

*Wasserweck, Brötchenrad, Stangenbrot, Laugenbrezel
Butter und Schmalz*

Dessert

*Sabayon vom Äppelwoi
Lauwarmer Kirschenmichel mit Vanillesauce
frische Früchte aus Omas Garten
Zwetschgenmousse mit Schuss*

34,00 € pro Person



Hessisches Buffet II

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Mett mit Zwiebeln

Taunusforelle mit Meerrettich

Speckkartoffelsalat

Kraut- und Tomatensalat

Handkäs' mit Musik

*Hessische Schinken- und Bratenplatte
mit saurem Gemüse*

Suppe

Gemüseeintopf

Warme Gerichte

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Soße

Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce

Kassler im Brotteig

Salzkartoffeln, Knödel und Sauerkraut

Dessert

Äppelränz'scher

Äppelwoi-Creme mit Zimt

Frankfurter Pudding mit Rotweinsauce

27,00 € pro Person



Italienisches Buffet I

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Melone mit Parmaschinken

„Vitello tonnato“ – poelierte Kalbsnuss auf Thunfischsauce

„Caprese“ – Tomatenscheiben und Mozzarella mit Basilikum

Carpaccio vom Lachs auf Zitronenmascarpone

„Antipasti“ – mariniertes Gemüse in Olivenöl und Kräutern

Crevettencocktail in der Avocado

ganzer pochierter Lachs

Suppe

Minestrone mit Grano Padano

Warme Speisen

Ragout von Edelfischen in Pesto Genovese

Osso Bucio mit Gremole

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

Tagliatelle verde, Penne mit Brokkoli und Knoblauch

in Safransauce und Käse gratiniert

Safranreis, Rissole-Kartoffeln, buntes Marktgemüse

Salate

Thunfischsalat mit Paprika

Gigantes-Bohnen mit Zwiebeln und Balsamico Bianco

Artischocken mit getrockneten Tomaten und Oliven

Frutti di Mare mit Roma Salat

verschiedene Nudelsalate und Blattsalate der Saison mit Dressings

Brot

Ciabatta, Minitörtchen, Stangenweißbrot, Tomatenbrot mit Butter

Käse

Italienische Käseauswahl

Dessert

Panna Cotta auf Fruchtsauce

Tiramisu

Frische Früchte, mariniert in Galliano

Feigentorte mit Amarettosahne

Kaffeeccreme mit Amarenakirschen

49,00 € pro Person



Italienisches Buffet II

ab 20 Personen

Kalte Speisen

ganzer pochierter Lachs mit Limonensauce

Zweierlei Paprika mit Thymian

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola

Getrüffelte Pilze

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Gegrilltes Gemüse mit Salbei

Salat von Meeresfrüchten mit Zitrone und Fenchel

Salatauswahl mit Dressing

Warme Speisen

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken

Poulardenbrust mit Rosmarin

Tri di Pasta – dreierlei Nudeln

Dorade mit mediterranen Kräutern

Beilagen

Pilav, Kräutergnocchi, Ofengemüse

Käse

italienische Käseauswahl

Dessert

Tiramisu mit Amaretto

Obstsalat mit Marsala

31,50 € pro Person



Frühlingsbuffet

ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich

Terrinen und Pasteten von Edelfischen mit Kräuterschmand

*Am Stück gebratener Frischlingsrücken,
garniert mit grünem Spargel und Früchten*

*Angemachte Salate und Blattsalate der Saison
mit Sprossen, Körnern und Kresse, dazu zweierlei Dressings*

Gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Soße

Brotauswahl und Butter

Suppe

Spargelcremesüppchen mit Brunnenkresse

Warme Speisen

Lammhaxe mit Frühlingskräutern

Lachsschnitte auf gebratenem Spargel

Schweinefilet „Toskana“

Farfalle in Brunnenkresse-Tomatensud

Annakartoffeln, Dominoreis, feine Nudeln und buntes Gemüse

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Eierlikörmousse

33,50 € pro Person



Sommerliches Buffet

ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hausgeräucherte Maispoularde an würziger Orangenvinaigrette

Gurkenschiffchen, gefüllt mit Dill-Frischkäse

Pochierte Lachsschnitte mit Limonensauce

Gebratenes Gemüse mit verschiedenen Kräutern

Angemachte Salate und Blattsalate mit dreierlei Dressings

Variation von Körnern, Sprossen und Kresse

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Suppe

Gazpacho andaluz

Warme Speisen

Schweinefiletspitzen in Pfifferlingsrahm

Gebratener Zander auf Zuckerschoten

Poulardenbrust auf glasierten Nektarinen

Gefüllte Kohlrabi mit buntem Reis

Tagliatelle, Gemüserösti, Salbeiknöpfl und Sommergemüse

Dessert

Ragout von Herzkirschen auf Kirschwasser - Mousse

Erdbeerstrudel mit Grand Marnier - Sabayon

34,50 € pro Person



Herbstliches Buffet

ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen

Terrine vom Reh mit Herbstpilzen und Kräuterschmand

Geräucherte Entenbrust an Feigenconfit

Angemachte und frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings

Lauwarme Kürbis-Karotten-Tarte

Mit Frischkäse gefüllter Kohlrabi

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Suppe

Schaum von der Petersilienwurzel

Warme Speisen

Poulardenbrust auf Kürbis-Chutney

Schweinefilet im Pilzmantel an Sherryrahm

Ragout von Edelfischen im Wurzelsud

Kartoffelpfanne mit Gemüse

Estragonknöpfli, Roulade von Kartoffeln und Zucchini, buntes Gemüse

Dessert

Apfel- Birnenstrudel

Feigenmousse

34,00 € pro Person



Winterliches Buffet

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Wildpasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland

Artischockenherzen im Kräutersud

Möhren-Nuss-Salat

Geräucherte Fischvariation

Ganze Lachsforelle „Gärtnerin Art“

Auswahl von Brot mit Butter und Schmalz

Suppe

Cremesuppe von Maronen mit Lavendel

Warme Speisen

Gänsekeule in Zimtjus

Hirschbraten in Cassisjus

Muscheln im Tomatensud

Winterlicher Gemüsetopf mit Schupfnudeln

*Kartoffelklöße, Marillenknödel,
Rosenkohl und Apfelrotkohl*

Dessert

Obstsalat mit Nüssen und Rum

Zitronencreme

Mit Nüssen und Marzipan gefüllte Äpfel

39,50 € pro Person



Schlemmerbuffet

ab 20 Personen

Kalte Speisen

*Gemüseterrine auf Gurkenstreifen
Wildpastete mit Trauben und Sauce Cumberland
Räucherfischplatte mit Lachs „Bellevue“ und Dill-Senf-Sauce
Glasierter Schweinerücken „schwedischer Art“
Tomate Mozzarella
Schinken mit Melone
Gekochter Schinken mit Spargelspitzen
Schweinemedallions mit Lebermousse*

Suppe

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Warme Speisen

*Geschnetzeltes von der Pute in Champignon-Sahne-Sauce, Butterspätzle
Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
Zopf von Zander und Lachsfilet in Dill-Shrimps-Sauce
mit Gemüse der Saison und gemischtem Reis*

Salate

*Frische Salate der Saison
mit drei verschiedenen Dressings*

Brot

*Partysonne, Baguette, Vollkornbrot
Salzbutter, Butter und Schmalz*

Dessert

*Marinierte Obstvariation
Duett von Mousse au chocolat im Gläschen
Bayrische Creme mit Erdbeermark im Gläschen
Eistorte „Lahnschleife“*

43,50 € pro Person



BBQ Buffet I

ab 20 Personen

Vorspeisen und Salate

Tomate Mozzarella mit Rucola und Oliven

Melone mit Schinken und Grisini

Bauernsalat: Tomaten-Gurkensalat in Sauerrahm

Pikanter Bohnensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Blattsalate mit Dressings und Umlagen

Brot, Partyrad, Baguette, Ciabatta,

Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter

Sour Cream, Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Vom Grill

Spare Ribs, Hähnchenbrust Spieße mit Paprika,

Grillbauch

Rinder Hüftsteaks, Bratwurst

Als Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln, Buntes Maisgemüse,

Makkaroni - Gratin

Dessert

Obstsalat, Eiscreme, Muffins,

frische Erdbeeren mit Vanillesauce

28,50 € pro Person

Gerne bieten wir ihnen zu unserem BBQ auch Rinderfilet, ½ Hummer, Riesengarnelen, Spanferkel-Keulen an. Oder stellen sie sich ein Buffet zusammen. Herr Braukmann steht ihnen gerne für eine Absprache zur Verfügung.



BBQ Buffet II

ab 20 Personen

Vorspeisen und Salate

*Gegrilltes Anti Pasti Gemüse
mit gefüllten Weinblättern und mariniertem Schafskäse
Mit Knoblauch und Kräutern marinierte Meeresfrüchte
mit Olivenöl und Limette*

Kirschtomate mit Bocconcini und Pesto

*Bunter Gemüsesalat mit Mais und Kidneybohnen,
gerahmter Tomaten-Gurkensalat, Cole Slaw Salat,
Kartoffelsalat, Tortellinisalat*

Blattsalate mit Dressings und Umlagen

*Brot, Partyrad, Baguette, Ciabatta
Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter*

Sour Cream, Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Nachos mit Cuacamole und Salza

Vom Grill

Pfeffer Rumpsteak, Curry Putensteaks, Koteletts, Bratwurst

Lachsfilet in der Folie mit Aromaten

Marinierte Garnelenspieße

Beilagen

Feurige Chicken Wings und gefüllte Chilischoten

Gebackene Kartoffelspalten, Folienkartoffel, buntes Grillgemüse

Gebratener Reis mit Gemüse

Dessert

Obstsalat, Eisbombe mit Toppings, Wackelpudding im Glas mit Vanillesauce

Beerengrütze mit Sahne, Donuts, Brownies und Muffins

38,00 € pro Person



Fingerfood Buffet

ab 20 Personen

Stellen Sie sich Ihr Finger-Food-selbst zusammen

- 1: wählen sie 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Desserts 19,00 € pro Person*
- 2: wählen sie 5 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen, 5 Desserts 24,00 € pro Person*
- 3: wählen sie 7 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen, 3 Desserts 26,00 € pro Person*
- 4: wählen sie 7 Vorspeisen, 6 Hauptspeisen, 5 Desserts 30,00 € pro Person*

Vorspeisen

Zucchinirollchen mit Paprikafrischkäse und Rosmarin

Weißes Tomatenmousse mit Garnele und Basilikum

Crêpe mit Meerrettichcreme und Räucherlachs

Rinder-Tatar auf Laugengebäck mit kernigem Senf und Kräutern

Feige mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken

Cous-Cous-Salat im Glas mit Lammschinken

Thunfischsalat auf Reiscracker mit Wasabi und Ketakaviar

Crêpe mit Avocado-creme, Shrimps und Shiso-Kresse

Eiersalat mit Brunnenkresse

Schinkenrollchen mit grünem Spargel

Pikanter Meeresfrüchte-Salat im Glas mit Limetten-Ingwer-Dressing

Focaccia mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan



Hauptspeisen

Safranrisotto mit Erbsen und Rotbarbe

Gebratene Garnele auf Papaya-Mango-Chutney

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf gerahmtem Spinat

Gnocchi in Gorgonzolarahm mit Spinat und Kirschtomaten

Zucchini-Reibekuchen mit Kräuter-Crème-Fraiche

Harissa Cous-Cous mit Lammfiletspieß

Lammkotelett unter der Kräuter-Senf-Kruste an Ratatouille

Geschmortes Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Püree

Kleines Kalbsschnitzel auf warmem Kartoffel-Gurken-Salat

Hähnchen Satee mit Wokgemüse

Mediterraner Hähnchenspieß mit Oliven, auf Tomaten-Koriander-Ragout

32

Desserts

Angemachter Joghurt im Glas mit Fruchtspieß

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit Beeren

Schokotarteletts mit Vanillecreme und Früchten

Tonka-Bohnen-Creme-Brulée

Cocos-Creme-Brulée mit Mango-Mark

Pipette mit Passionsfrucht in Erdbeere

Exotischer Fruchtsalat mit Minze

Beerengrütze mit Vanilleschaum

Samosa mit Bananenfüllung an Schoko-Kokos-Sauce

Buttermilch-Beeren-Shake mit Physalis-Schoko-Spieß



Stornierungen, Stornogebühren

In Fällen der Stornierungen von Reservierungen seitens des Gastes oder der Nichtinanspruchnahme der vom Hotel Lahnschleife angebotenen Leistungen, werden die bestellten und reservierten, aber vom Gast nicht in Anspruch genommenen, seitens des Hotels aber angebotenen vertraglichen Leistungen (insbesondere für die Logis der Gäste, die Miete für Konferenz- und Funktionsräume und/oder die Bewirtung) zu nachstehenden Pauschalen durch das Hotel Lahnschleife dem Gast berechnet:

- *Stornierungen zwischen einschl. 40. und einschließlich 30. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 30% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 29. und einschließlich 14. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 50% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 13. und einschließlich 7. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 60% der bestellten/reservierten Leistungen.*
- *Stornierung ab dem einschl. 6. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 80% der bestellten/reservierten Leistungen*

Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer erzielt werden.

Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen, welcher storniert wurde, beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.